（別紙）

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱

1　目的

この要綱は、カナダに輸出する食肉（以下「対カナダ輸出食肉」という。）を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）について、厚生労働省がその施設・設備、とさつ・解体及び分割の方法、施設等の衛生管理、食肉検査体制等を審査し、カナダに食肉を輸出することが可能なと畜場等として認定するための手続を定めるものとする。

2　要旨

（１）　対カナダ輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者（以下「設置者」という。）は、あらかじめ当該施設を管轄する都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を経由して、本要綱で定める食肉衛生及び家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬食品局食品安全部長に申請する。

（２）　都道府県知事等は、提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県又は保健所を設置する市（以下「都道府県市」という。）の検査体制に関する資料を添付するものとする。

（３）　厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県市の検査体制について書類審査及び現地調査の上、本要綱で定める要件を満たしていると確認した場合は、その旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知するとともに、カナダ食品検査庁に通知する。

（４）　カナダ食品検査庁に通知後、認定されたと畜場等でとさつ・解体から分割までが一貫して行われ、かつ、衛生証明書を添付された食肉は、カナダ食品検査庁により、輸入が認められる。

3　認定の要件

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

（１）　食肉衛生関係

ア　と畜場等関係

(ア)　と畜場等は、対カナダ輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。

(イ)　食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割までが一貫して行われていること。

(ウ)　施設・設備等は、別添１「施設・設備等の構造・材質基準」に適合するものであること。

(エ)　とさつ・解体及び分割の取扱いは、別添２「衛生管理基準」に適合して行われること。

(オ)　(エ)を確実に実施するため、別表の１に掲げる内容のマニュアルが整備さ

れていること。

（カ） 別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」に定める「第１　標準作業手順書」、「第２　大腸菌の検査」及び「第３　ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

イ　食肉検査関係

（ア） 厚生労働省があらかじめ都道府県知事等の推薦を受けて対カナダ輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員（以下「指名検査員」という。）によって、別に定める方法により、当該と畜場等でとさつ・解体及び分割されるすべての獣畜及び食肉についての検査が実施されていること。

（イ） 指名検査員により、別添２「衛生管理基準」及び別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」に基づくと畜場等の衛生管理の適正な実施が監視されていること。

（ウ） 別添３のうち、第１から第３までが適正に実施されているか検証するため、「第４　行政機関による検証」を実施すること。

（エ） 別添４「不正の防止基準」に基づく不正防止対策が実施されていること。

（オ） 別に定める方法により、残留物質に関するモニタリングが実施されていること。

（２） 家畜衛生関係

ア　と畜場は、カナダ食品検査庁が牛疫又は口蹄疫の汚染地域と指定した地域（別表の２、以下「牛疫等汚染地域」という。）で生産され、若しくは飼養され、又は船舶等による輸送によりこれらの汚染地域に寄港若しくは陸揚げされた動物を受け入れていないこと。

イ　食肉処理場は、牛疫等汚染地域で生産された反芻類及び豚由来の肉又は他の生産物並びに牛疫又は口蹄疫の清浄地域産の肉又は他の生産物であって、牛疫等汚染地域を経由して輸送されたもの（原産国政府により封印された容器に収容されたものを除く。）を受け入れていないこと。

ウ　食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないこと。

エ　当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されること。

４　認定等の手続

（１） と畜場等の設置者の申請手続

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとすると畜場等の設置者は、と畜場にあっては別紙様式１により、食肉処理場にあっては別紙様式２により当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を経由して厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等がある地域を管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課（以下「地方厚生局」という。）あて提出する。

（２） 都道府県市の提出手続

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとすると畜場等の設置者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、別紙様式３により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局あて提出する。

（３） 審査

厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、現地調査を実施する。

（４） と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合には、当該と畜場等をカナダに食肉を輸出可能なと畜場等と認定し（以下「認定と畜場等」という。）、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知するとともに、カナダ食品検査庁あて通知する。

イ 指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、都道府県知事等から推薦されたと畜検査員により、と畜場等で実施されている食肉の検査等が、適当であると認められる場合には、当該と畜検査員をカナダ向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、併せて指名検査員の中から対カナダ食肉輸出証明書の署名者として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県知事等あてに通知するとともに、カナダ食品検査庁あて通知する。

５ 認定後の事務等

（１） 検査申請

認定と畜場等において、食肉をカナダに輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和２８年８月２５日政令第２１６号）第７条に定める検査申請書のほか、別紙様式４による申請書を管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出する。

（２） 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 厚生労働省は検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式５による食肉衛生証明書を発行する。

イ 当該証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に保管する。

ウ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。

（３） 検査結果及び輸出量の報告

都道府県市は毎月１０日までに前月分の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様式６により地方厚生局あて報告する。

（４） 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を月１回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察等を実施する。また、食肉衛生検査所におけるサルモネラ検査及び指定検査機関における残留物質モニタリング検査の実施については、地方厚生局の担当官を年１回以上派遣し、査察等を実施する。

ア　査察内容

輸出食肉検査担当官は、認定と畜場等及び食肉衛生検査所において前記３並びに５の(１)及び(２)が適正に実施されていることの確認を行う。サルモネラ検査及び残留物質モニタリング検査の実施については、検査機関において検査等の業務管理が適正に実施されていることの確認を行う。

イ　措置

厚生労働省は査察の結果、上記内容が適正に実施されていないと判断した場合は、次の措置を採ることとする。

(ア)　改善指導

(イ)　認定の取消し

(ウ)　輸出証明書発行の停止

(エ)　検査員の指名の取消し

（５）　変更の届出

ア　と畜場等の設置者は４の(１)に規定する申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県市の了承を得るものとし、変更後、都道府県市は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局に提出する。

イ　都道府県市は４の(２)に規定する検査体制等を変更しようとするときは、あらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省医薬食品局食品安全部長あて報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局に提出する。

別表

と畜場等におけるマニュアル

ア　給水・給湯の管理マニュアル
イ　排水処理マニュアル
ウ　廃棄物処理マニュアル
エ　そ族・昆虫防除マニュアル
オ　消毒剤等管理マニュアル

（別紙様式１　と畜場設置者申請様式）

年　　月　　日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長　殿

申請者　住所
氏名　　印
法人にあってはその所在地、名称、及び
代表者氏名

対カナダ輸出と畜場認定申請書

対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

１　と畜場の所在地及び名称

２　衛生管理責任者名

３　添付書類
（別紙のとおり）

（添付書類）

（１）　施設の構造・設備に関する書類
　ア　施設配置図
　イ　施設の平面図
　ウ　施設の立面図
　エ　給湯設備の概要
　オ　給水・給湯系統図
　カ　排水系統図
　キ　汚水処理設備の概要
　ク　冷蔵庫の概要
　ケ　設備・機械等の仕様書
（２）　衛生管理等に関する書類
　ア　組織の概要
　イ　衛生作業マニュアル
　　（ア）　施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
　　（イ）　給水・給湯の管理マニュアル
　　（ウ）　排水処理マニュアル
　　（エ）　廃棄物処理マニュアル
　　（オ）　そ族・昆虫防除マニュアル
　　（カ）　消毒剤等管理マニュアル
　　（キ）　とさつ・解体処理作業マニュアル
（３）　その他参考資料
　ア　当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び３ヶ年の実績
　イ　処理する獣畜の生産地についての過去３ヶ年の実績及び今後３ヶ年の計画
（４）　ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　ア　標準作業手順書に関する文書及び記録
　イ　大腸菌検査に関する文書及び記録
　ウ　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録

（別紙様式２　食肉処理場設置者申請様式）

年　　月　　日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長　殿

申請者　住所
氏名　　印
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

対カナダ輸出食肉処理場認定申請書

対カナダ輸出食肉を取り扱う食肉処理場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

１　食肉処理場の所在地及び名称

２　衛生管理責任者名

３　添付書類
（別紙のとおり）

（添付書類）

（１） 施設の構造・設備に関する書類
　ア　施設配置図
　イ　施設の平面図
　ウ　施設の立面図
　エ　給湯設備の概要
　オ　給水・給湯系統図
　カ　排水系統図
　キ　汚水処理設備の概要
　ク　冷蔵庫の概要
　ケ　設備・機械等の仕様書
（２） 衛生管理等に関する書類
　ア　組織の概要
　イ　衛生作業マニュアル
　　（ア） 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
　　（イ） 給水・給湯の管理マニュアル
　　（ウ） 排水処理マニュアル
　　（エ） 廃棄物処理マニュアル
　　（オ） そ族・昆虫防除マニュアル
　　（カ） 消毒剤等管理マニュアル
　　（キ） 分割処理作業マニュアル
（３） その他参考資料
　ア　当該施設における部分肉処理能力及び過去３ヶ年の実績
　イ　処理する獣畜の生産地についての過去３ヶ年の実績及び今後３ヶ年の計画
（４） ＨＡＣＣＰ等に関する資料
　ア　標準作業手順書に関する文書及び記録
　イ　大腸菌検査に関する文書及び記録
　ウ　ＨＡＣＣＰ計画に関する文書及び記録

（別紙様式３　都道府県市申請様式）

年　　月　　日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長　殿

都道府県知事市長名

対カナダ輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理場設置者から対カナダ輸出食肉取扱い施設としての認定を受けたいとの申請があり、内容を審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

なお、当該と畜場及び食肉処理場を管轄する食肉衛生検査所の検査体制については下記のとおりです。

記

１　食肉衛生検査所の概要

２　組織

３　検査基準に基づく検査を実施できるものとして推薦すると畜検査員の氏名及び証明書の署名者として推薦する者の氏名

４　その他参考資料

（別紙様式４　検査申請書様式）

年　　月　　日

都道府県知事

殿

保健所設置市長

申請者　住所

氏名　　印

法人にあつてはその名称、所在地、及び代表者氏名

食　肉　検　査　申　請　書

対カナダ輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

（1）とさつしようとする年月日	（2）と　体番　号	（3）性別	（4）品種	（5）月齢	（6）出生の年月日	（7）特徴	（8）産地	（9）個体識別番号	(10) 生産者氏　名

(11)　販売先住所・氏名

(12)　と畜場及び食肉処理場名称

(13)　仕向け地

(14)　積み荷記号

（別紙様式5　食肉衛生証明書様式）

MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE
INSPECTION AND SAFETY DIVISION

ORIGINAL

1. Exporter / Exportateur / 輸出者

2. Importer / Importateur / 輸入者

3. Certificate No. / Nº du Certificat / 食肉衛生証明書番号

JPN−

JAPAN

Official Meat Inspection Certificate for Exporting Meat Products to Canada
Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation de produits de viande au Canada
日本国
対カナダ輸出食肉衛生証明書

4. Slaughtered at (Establishment Number, Name and Country)
Abattu à (Nº, nom et le pays de l'établissement)
と畜場の認定番号、名称及び国

5. Carrier / Transporteur / 船舶又は航空機等

6. Port of Loading / Port d'embarquement / 積込港

7. Date of departure / Date de l'envoi / 出発年月日

8. Processed at (Establishment No., Name and Country)
Transformè á (N°, nom et le pays de l'etablissement)
食肉処理場（認定番号、名称及び国）

9. Port of landing / Port de dèbarquement / 積卸港

10. Exporting Establishment No / Nº de l'établissement exportateur / 輸出施設認定番号

11. Shipping Marks Marques d'expédition 積荷マーク	12. No. and kind of Packages Nº et nature des colis 数量及び包装の種類	13. Description of Meat Products and Label Reg. No. (if applicable) Description des produits de viande et nº d'enr. de l'étiquette (si applicable) 製品の種類及びラベル登録番号	14. Net weight Poids net 重量

15. Container number / Numèro du conteneur / コンテナ番号

16. Seal no(s) / Nº(s) du (des) plomb(s) / 封印シール番号

17. Additional Certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise) / 追加証明

The beef meat is derived from animals which / La viande de boeuf est dérivée d'animaux qui: / 牛肉は、以下に揚げる動物から得られたものである。

1. were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process; and were humanely rendered unconscious prior to being bled / n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, par injection d'air ou de gaz comprimés dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage; et ont été étourdis par des moyens respectueux du bien être animal avant la saignée / とさつ前に、圧縮空気若しくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニング及びピッシングは行われず、人道的に無意識の状態で放血された。

2. were subjected to and passed ante-mortem and post-mortem inspections and were not suspect or confirmed BSE cases,
/ ont été soumis à des inspections ante-mortem et post-mortem avec des résultats favorables et n'étaient pas des cas suspects ou confirmés de ESB,
/ 生体検査及びとさつ後検査を受け合格し、BSEにり患していない若しくはそのおそれがない。

3. the meat does not contain, and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues: / la viande ne contient pas, et a été préparée de façon quant à éviter la contamination avec les tissus suivants : / 食肉は以下に掲げる組織による汚染を防ぐよう処理された。

- the skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, tonsils, the spinal cord and the dorsal root ganglia of the vertebral column, from all bovine animals aged 30 months or older, and the small intestine from bovine animals of all ages / le crâne comprenant le cerveau, les ganglions trigéminés et les yeux, les amygdales, le cordon médullaire et des ganglions de la racine dorsale de la colonne vertébrale, de tous les bovins âgés 30 mois ou plus , et le petit intestin des bovins de tous les ages
/ - 30ヶ月齢以上の牛由来の脳、三叉神経節及び眼を含む頭蓋、扁桃、せき髄及びせき柱の背根神経節並びに全月齢の牛由来の小腸。
- mechanically separated meat from the skull and vertebral column from bovine animals aged 30 months or older / de la viande mécaniquement séparée du crâne et de la colonne vertébrale des bovines âgés 30 mois ou plus /-30ヶ月齢以上の牛由来の頭蓋及びせき柱から機械的に回収された肉

4. were born, raised and slaughtered in Japan./ sont nés, ont été élevés et abattus au Japon / 日本で産まれ、飼育され、と畜された。

5. every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing, packaging and storage/shipping of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status./toutes les précautions ont été prises afin de prévenir le contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tout produits ou sous-produits animal d'un statut zoosanitaire moindre. / と畜、加工、包装、貯蔵、出荷工程において、動物衛生ステータスが低い動物に由来する肉や副産物との直接的又は間接的接触を防ぐ手段がとられた。

18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption in the country of origin and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations.
/ Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine dans le pays d'origine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Réglement canadiens sur l'inspection des viandes
/上記の食肉は、対カナダ輸出認定施設において処理されたものであって、かつ、とさつ時に生体検査及びとさつ後検査を受け、疾病にり患していないことが判明した獣畜から得られたものであり、また、当該製品はヒトの食用に適しており、カナダ食肉検査法及び規則と同等以上の基準に従っているものであることをここに証明する。

19. Official Stamp /Sceau officiel / 公印

The
Le
day of
jour de
発行日
年月

Signature of The Official Veterinarian
Signature du véterinaire officiel
署名

Printed Name
Nom en lettres moulées
署名者氏名

（別紙様式６　報告様式）

年　　月　　日

○○厚生局長　殿

都道府県市衛生主管部局長

対カナダ輸出食肉検査の報告について

対カナダ輸出食肉の検査（　月分）について、発行した証明書の写しを添えて下記のとおり報告します。

記

１　認定と畜場等の名称

２　施設設備の構造材質等について
（１）　問題点
（２）　措置

３　衛生管理について
（１）　問題点
（２）　措置

４　検査について
（１）　検査結果
（２）　措置

５　不正防止について
（１）　問題点
（２）　措置

６　残留物質モニタリングについて
（１）　検査結果
（２）　措置

７　輸出数量

別添１　施設・設備等の構造・材質基準

第１　施設の周囲

１　施設は、異臭、煙、塵埃等の影響のない場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

２　施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造であって、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、必要に応じ次の措置が講じられていること。

（１）　敷地内の道路、駐車場、建物の出入口周辺は舗装され、車両の運行に支障を生じないこと。

（２）　雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

第２　施設・設備の構造・材質

１　生体取扱施設（牛に限る。）

（１）　一般事項

生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。

また、牛以外の獣畜に係る施設とは区画され、以下の条件を具備すること。

ア　給水・給湯設備

（ア）　飲用適の水を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を設けること。

（イ）　井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、便所、汚物集積所等の地下水を汚染するおそれのある場所から少なくとも２０ｍ以上離れた場所に設けられていること。

（ウ）　井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられており、これら装置の作動状況をチェックする警報装置等が備えられていること。

（エ）　貯水槽を設ける場合は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、内部は清掃しやすい構造であること。

（オ）　洗浄、消毒用に８３℃以上の温湯を供給できる設備が作業する近くの便利な場所に設けられていること。

（カ）　洗浄用ホースの給水給湯栓を適切、かつ、便利な位置に設け、ホースを掛ける適当な棚又は枠が設けられていること。

（キ）　飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

イ　床、屋根

（ア）　床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

（イ）　耐水性の屋根が設けられていること。

ウ　けい留所は牛専用に１日のとさつ・解体処理する数に応じた広さを有し、生後１年以上の牛は１頭ごとにけい留できる区画が設けられていること。

エ　生体検査所は生体検査を行うための十分な広さを有し、牛の検査に必要な器

具、計量及び保定に必要な設備が設けられており、照度は１１０ルクス以上であること。

オ　隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられていること。

2　とさつ・解体施設（牛に限る。）

（1）　一般事項

とさつ・解体施設にはと室、内臓取扱室、外皮取扱室、検査室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、これらが衛生的な作業が確保される位置に配置されるとともに、と室、内臓取扱室、外皮保管室については、各室に直接室外へ通じる出入り口が設けられていること。

また、牛以外の獣畜の処理に係る施設との間には隔壁が設けられ、かつ次の要件を具備すること。

ア　床、内壁、天井等

（ア）　床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

（イ）　内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性、耐蝕性材料が用いられていること。

（ウ）　施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性、耐蝕性の構造及び材料であること。また、各種配管、照明器具等は露出しない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあっては、清掃が容易に行える措置が施されていること。

（エ）　内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。

（オ）　水蒸気、熱湯等が発生する場所等の壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生等を防止できる構造であること。

（カ）　窓は、床面から０．９m以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため、約４５°の傾斜を有するものであること。

（キ）　施設の出入り口は、耐蝕性材料で自動閉鎖式の扉を設け、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、と体、製品との接触を防ぐため、十分な幅を設けること。

イ　照明及び換気

（ア）　施設の採光又は照明及び換気は良好でこれらの装置は作業に支障のない場所に設置されていること。

（イ）　作業室での照明の照度は３３０ルクス以上、検査場所での照度は５４０ルクス以上であること。

（ウ）　照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置を採ること。

ウ　給水・給湯設備

１　生体取扱施設(１)に同じ。

エ　汚水及び汚物処理

（ア）　作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが設けられていること。

（イ） 各排水管は、直接排水溝と接続し、床に排水することのない構造であること。

（ウ） し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。

（エ） 施設内には、蓋を有し、清掃しやすく、汚臭汚液が洩れない不浸透性材料で作られた無孔の汚物収納容器が用意されていること。

また、当該容器は汚物の集積場に容易に運搬できるものであること。

オ　器具洗浄・消毒室

運搬車、容器器具等の洗浄・消毒のために便利な位置に仕切りをした洗浄・消毒室又は洗浄・消毒場所が設けられていること。

カ　ねずみ・昆虫等の侵入防止

ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、次の措置が講じられていること。

（ア） 外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設け、また、排水口には鉄格子を設ける等ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。

（イ） 外部からの戸口には、自動閉鎖式の扉（扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。）等を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備が設けられていること。

キ　手洗所

（ア） 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水・給湯設備及びステンレス等耐久性材質（作業場においては陶磁器製は不可。）からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器及びこれらの廃棄用容器を配置していること。

なお、各受水槽にはため水を張らないこと。

（イ） 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。

（ウ） 作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

ク　更衣室及び便所

（ア） 更衣室、手洗所及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさで便利な場所に位置し、清潔であること。また、便所は、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け便所の出入り口を設置すること。

（イ） 食肉処理施設と共用であっても差し支えないものとすること。

（２） 個別事項

ア　と室には、とさつペン、ドライ・ランディングゾーン、放血区域、解体区域（頭部処理場所、前後肢切離場所、剥皮場所、内臓摘出場所、背割り場所）、検査区域（頭部、内臓及び枝肉検査場所）及び枝肉洗浄区域が設けられていること。

（ア） ドライ・ランディングゾーンは、２．２ｍ×２．５ｍ以上の広さを有し、獣畜の脱走防止のための設備を有していること。

（イ） 放血区域には、適当な広さで、他のと体等への汚染防止のための設備が

設けられていること。

（ウ） 放血区域には、と体が床に接触しないよう４．９ｍ以上の高さの放血用レールが設けられていること。

（エ） 切除した頭部を洗浄し、除角する設備が設けられていること。解体用レールは、３．４ｍ以上の高さを有し、コンベアー式内臓検査テーブルを用いる場合は３．８ｍ以上の高さであること。

（オ） 外皮の剥皮を行う場所には、剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。

（カ） 内臓運搬具の消毒場所が設けられていること。

（キ） 枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が設けられているとともに、洗浄液の飛散を防ぐ措置が講じられていること。

（ク） とさつ解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行う場所は、十分な広さを有し、次の要件を具備すること。

① 検査が容易、かつ、衛生的に実施できる構造及び材質のテーブルその他必要な設備器具を設け、これらの洗浄・消毒用に給水・給湯設備が備えられていること。

② 手、検査用器具の洗浄・消毒用の給水・給湯設備が設けられていること。

③ 保留用レールが設けられていること。

④ 背割後の枝肉の最終検査を行う適当な大きさの室又は場所が設けられていること。

イ 内臓取扱室は、適当な広さを有し、作業に便利な場所に位置しており、次の要件を具備すること。

（ア） 胃洗浄装置、腸洗浄装置が設置されていること。

（イ） 食用部分を取り扱う場所と非食用部分を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

ウ 外皮保管室は、外皮の移動の際にと体及び内臓等へ影響を及ぼさない位置に設けられ、食品とは別の搬出口から、施設外に搬出される構造であること。

エ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、次の要件を具備すること。

（ア） レールは、枝肉が床に接触しないよう３．４ｍ以上の高さを有し、壁、機械設備との間に０．６ｍ以上の距離が保たれていること。

（イ） 施錠できる構造の保留ケージが設けられていること。

３ 食肉処理施設（牛に限る。）

（１） 一般事項

食肉処理施設は、牛専用の室又は場所を有し、作業、運搬及びすべての必要な器具の配置に支障のない広さであることのほか、２ とさつ・解体施設（１）一般事項と同様の要件を具備すること。

（２） 個別事項

ア 枝肉から部分肉まで処理する場所は、原料の荷受、製品の搬出のために施設外に直接通じる構造でなく、室内を低温（１０℃又は１５℃以下）に保持できる冷却装置が設けられていること。

イ　製品保管用の専用の冷蔵庫を設けること。

ウ　包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、包装梱包材料は、床上０．３ｍ以上の高さに棚を設け保管されていること。

４　汚水処理施設

当該施設から排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設がとさつ・解体施設及び食肉処理施設等から適当な距離の位置に設けられていること。

５　汚物処理施設

（１）　汚物の集積場は、とさつ・解体施設及び食肉処理施設に設けられており、不浸透性材料で構築されていること。

（２）　汚物の集積場に配置される汚物収納容器は蓋を有し、清掃しやすく、不浸透性材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

第３　機械・器具の構造・材質

機械器具等は容易に分解、洗浄及び消毒ができる構造であり、食肉・食用内臓等に接触する面は、すべて平滑でひび割れがないことのほか、次の要件を具備すること。

１　一般事項

（１）　内臓検査テーブル等食肉・食用内臓が接触する部分の材質は、すべて１８―８ステンレススティール等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック等であること。

（２）　溶接箇所は、すき間もなく平滑で、凹凸、ひび割れがないこと。

（３）　固定し又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。

（４）　永久据付設備は、床から適当な距離に配置するか又は完全に床面に密着していること。

（５）　水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。

（６）　ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐蝕性金属その他不浸透性材料であること。

（７）　骨及び肉切り台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので洗浄・消毒の容易なものであること。

（８）　消毒器の材質は、耐蝕性金属その他不浸透性材料からなるものであること。

（９）　その他食肉・食用内臓が直接接触しない金属製の機械・設備等にあっては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕・防錆処理が施されていること。

２　個別事項

（１）　角切り器を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（２）　足切り器を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（３）　胸割り鋸を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。

（４）　枝肉検査を終了する前に背割りする場合は、背割り鋸を、１頭毎に消毒する消毒器が設置されているか、帯鋸の場合には自動的に８３℃以上の湯による消

毒ができる構造であること。

（5） コンベアー式内臓検査台は、自動的にコンベアーを消毒する装置が装備されていること。

3　食用及び非食用部分の区分

食用及び非食用に区分し、その旨を明記した洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器及びテーブル等を設けること。

なお、食用部分を収容する運搬具、容器及びテーブル等は直接床に設置する構造ではないこと。

別添２　衛生管理基準

第１　施設・設備等の衛生管理

１　施設周囲の衛生管理

（１）　施設周辺は、良好な衛生状態を保持するために、１日１回以上清掃すること。

（２）　施設敷地内の道路、駐車場、建物の出入り口周辺の舗装に破損を生じた場合には、臨時補修すること。

（３）　排水溝は、排水がよく行われるように必要に応じ補修を行い、１日１回以上清掃を行うこと。

２　施設・設備の衛生管理

（１）　施設の天井、内壁、床は、必要に応じ補修するとともに、随時清掃を行うこと。

（２）　各種配管、ダクト等は、定期的に点検し、正常な状態を保持するとともに随時清掃を行うこと。

（３）　照明器具は、定期的に清掃するとともに照度は、半年に１回以上測定し良好な照明を確保すること。

（４）　換気装置は、定期的に清掃するとともに吸排気管の状態を点検し、良好な換気を確保すること。

３　給水給湯設備の管理

飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。

（１）　水道水以外の水を使用する場合は、年２回以上水質検査を行い、その成績書を３年間保存すること。

ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

（２）　水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用不適とされた場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。

（３）　水道水以外の水の使用に当たっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。

なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素０．１ｐｐｍ以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週１回定期的に行い、その測定結果を記録し３年間保存すること。

（４）　貯水槽は、清潔を保持するため、年１回以上清掃を行うこと。

（５）　洗浄・消毒に用いる温湯は、飲用適の水を加温加熱したもので、給湯を必要とするすべての施設に十分な圧力でいきわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。

（６）　器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低８３℃を保持するとともに、洗浄に用いる場合はおよそ６０℃を保持すること。

なお、これらの温度は、給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計を備え温度管理をすること。

４　汚水、汚物及び不可食部分の管理等

（１） 当該施設において排出される汚水及び血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。
（２） 浄化施設から産出される汚泥等は適正に処理すること。
（３） 定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の維持管理を行い、管理記録を３年間保管すること。
（４） とさつ・解体施設において、獣畜のとさつ・解体により生じる不可食部分は専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
（５） と畜検査の結果不合格となったもので、伝染病の罹患により廃棄されたものは、専用容器に収納し作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、伝染病の罹患以外により廃棄されたものは、検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
（６） 食肉処理施設における骨の除去及びカット作業において生じる不可食部分については、専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
（７） 食肉処理施設において検査員の指示により廃棄されるものは、専用容器に収納し、作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
（８） その他雑廃棄物については、当該施設で焼却するか、焼却施設等へ搬出すること。
（９） 不可食部分、不合格品及び廃棄物を収納する容器は、その用途を表示した上で使用すること。
(10) 廃棄物の処理を行った場合は、その内容を記録して３年間保管し、検査員に求められた場合に速やかに提示すること。

５　冷蔵庫及び冷凍庫

（１） 温度計を備え付け適切な温度管理を行う等冷蔵庫、冷凍庫の作動状況を常に監視し適正な冷蔵冷凍温度を保持すること。
（２） 枝肉を冷蔵庫に保管する場合は、枝肉間の接触を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝肉を保管することとし、製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合にあっては、冷蔵庫又は冷凍庫の収容能力に見合った数の製品を保管すること。
（３） 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗浄水の水切りを十分行った上で行い、定期的に、かつ、必要な場合には、随時冷蔵庫の清掃を実施し、枝肉の衛生を保持すること。
（４） 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限に止めること。

６　消毒剤等

（１） 使用消毒剤等の承認

と畜場及び食肉処理場の設置者は、施設内及び施設周辺で使用する全ての消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）について、リストを作成

し、食肉衛生検査所に提出して、その承認を得ること。

（２） 承認を得た消毒剤等の使用及び保管

ア 消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に基づき、適正に使用すること。

イ 消毒剤等は、保管場所を定め、食肉衛生検査所に届け出るとともに保管・管理簿を作成して、記録すること。

７ そ族・昆虫等の管理

ねずみ、昆虫等の管理は、次のとおり行うこと。

（１） ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、ねずみ、昆虫等の餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑などの除去を随時行うこと。

（２） 施設外部からのねずみ、昆虫等の侵入を防止するために窓や換気口に網戸の設置、施設外部からの戸口に自動閉鎖式ドアの設置や昆虫を引き寄せる紫外線を放射する機器の設置等の施設・設備の整備を行うこと。

（３） これらの設備に対し定期的な点検を実施し、補強修理等施設設備の維持管理を行うこと。

（４） 施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受け時に、昆虫等の有無の点検を行うとともに、不用となった梱包箱等は速やかに焼却等の処置を施すこと。

（５） 駆除の記録は３年間保管すること。

（６） 衛生管理責任者は、殺虫剤等の薬剤によるねずみ、昆虫等の駆除について、あらかじめ指名検査員と協議のうえ、「そ族・昆虫管理プログラム」を策定し、承認された薬剤を用いて、定められた使用基準により、定められた者が行うこと。

（７） 駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。

第２ 衛生的なとさつ・解体及び分割等

１ 生体取扱施設及びとさつ・解体施設における設備の維持管理及び衛生保持

（１） けい留した牛の汚物等は、随時汚物集積場等に運搬するとともに、けい留所の洗浄消毒を行い、清潔を保持すること。

（２） 搬入された牛は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。

（３） 生体検査において歩行困難と判断された牛については、認定施設内においてとさつ・解体を行わないこと。

（４） と室の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的状態を保持すること。

（５） エアースタンナーによるスタンニング及びピッシングは行わないこと。

（６） 放血に当たっては、血液が飛散して他のと体、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。

（７） とさつ放血は、施設設備の規模に応じた数、速度で行い、放血区域に牛が密集しないようにすること。

（８） 頭部や内臓等の切除摘出及び外皮の除去作業等に当たっては、次に留意する

こと。なお、頭部、脊髄及び回腸遠位部の除去、分離及び廃棄については、別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」によること。

ア　角の除去に当たっては、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、皮膚が頭部に残ることによる頭部の汚染を避けること。

イ　頭部の剥皮に当たっては、頭部及び頚部の汚染を避け、剥皮した頭部は、他のと体、床、機械器具を接触させないこと。

ウ　頭部の切断に当たっては、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。

エ　頭部の洗浄に当たっては、洗浄水による他の頭部やと体への汚染を防止すること。

オ　頭部の剥皮に用いるナイフ、その他器具は、１頭毎に洗浄消毒すること。

カ　と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。

キ　剥皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間に十分な距離を保持すること。

ク　乳房は、その内容物によりと体が汚染しないように除去するとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

ケ　と体が乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。

コ　内臓摘出時開腹に用いるナイフ等の器具は、１頭毎に常に洗浄消毒すること。

サ　内臓は、肛門部分を結さつする等、尿、糞その他内容物によりと体が汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

シ　枝肉が消化管内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止を適切に行い、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。

ス　背割りの前にすべての汚染、損傷を除去し、のこ等背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。

セ　背割りを行う場合には、頚部と床との接触を防ぐとともに、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの、及び疾病が明らかなものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を必ず行うこと。

ソ　枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分に行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。

なお、枝肉の洗浄を行う場合は、必ずと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。

（９）　解体レールに懸垂された枝肉は、壁や機械器具に接触しないように移動すること。

(10)　解体作業台は、枝肉移動に支障のない位置に配置すること。

(11)　解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納し室内を清潔に保つこと。

(12)　外皮保管庫は、常に清潔を保持し、衛生的に外皮を保管すること。

(13)　ＢＳＥ感染牛が発見された場合には、あらかじめ作成された消毒マニュアルに基づき施設設備及び機械器具等について消毒措置等を確実に行うこと。

(14)　衛生的な処理及び指名検査員による十分な解体後検査が行われるよう、適切なと畜処理速度を維持すること。１時間当たりのと畜頭数と指名検査員の配置の基準については、少なくとも下表を満たすこと。

表　１時間当たりのと畜頭数及び検査員配置

最高と畜処理速度（頭／時間）	各検査場所における検査員数		
	頭部	内臓	枝肉
１～　２７	a	a	a
２８～　５５	b	b	b
５６～　７７	1	1	1
７８～　８１	1	2	1
８２～１３４	2	2	1

（注１）a：検査員１名が全ての検査を実施

b：検査員１名が頭部及び枝肉下部の検査を実施し、もう１名の検査員が内臓及び枝肉上部の検査を実施

（注２）a 又は b を適用する場合にあっては、各検査場所間の距離等を勘案して最高と畜処理速度を調整すること。

２　食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持

（１）　作業に使用するナイフ、まな板等の器具は処理する食肉の部位、処理内容別に適当な大きさで専用のものを用いること。

（２）　脊柱の除去、分離及び廃棄については、別添３「ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準」によること。

（３）　脊柱に付着した食肉を機械的に分離・回収する設備を使用しないこと。

（４）　給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、使用設備器具、従業員の手指等の洗浄消毒を行うこと。

（５）　使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚等に保管すること。

（６）　汚物等の廃棄物は、随時専用容器に収納し、これらによる汚染を防止すること。

（７）　製品の鮮度を維持するために冷房装置等により室内を１０℃以下に保持し作業を行うか、当該室温の保持が困難な場合には、室温を１５℃以下とし、少なくとも、処理作業中５時間毎に製品に接触する機械器具の表面を洗浄、消毒すること。

（８）　包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するとともに、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。

第３　衛生管理体制

１　衛生管理責任者の設置義務

と畜場等の設置者は施設・設備等の衛生管理を行わせるために衛生管理責任者を置き、清潔な施設において、衛生的な方法を用いて、健全な製品を供給しなければならない。

（１）　誓約

認定を受けようとすると畜場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本認定要綱及び検査に係る施設設置者側に関するすべての規定を厳重に遵守する旨の誓約をし、実際に施設を衛生的な状態に維持することを保証しなければならない。

（２）　教育及び訓練

衛生管理責任者は、食肉の適正な取扱方法と衛生的な処理方法について、従業員に対し教育及び訓練をしなければならない。

２　作業前点検

衛生管理責任者は、作業前に施設・設備の洗浄が十分に行われて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、すべての衛生基準を満たしている場合でなければ、作業を開始させてはならない。

第４　人道的な獣畜の取扱い及びとさつ

１　けい留場、導入路等は、獣畜に危害を与えないように必要に応じ修理補強を行い、その維持管理に努めること。

２　けい留中の獣畜には給水し、２４時間以上けい留する場合は給餌を行うこと。

３　とさつペン室へ獣畜を追い込む際、獣畜に与える刺激や苦痛は最小限なものであること。

４　スタンナーによりとさつ処理を行う際には、１回の打撃で獣畜を無意識の状態にし、以後放血作業まで無意識の状態を保持させること。

５　スタンナーの整備を定期的に行い、その性能を保持すること。

６　スタンナーには安全装置を設けるとともに、使用に当たっては検査員、作業員に危害を与えないよう取り扱うこと。

７　非人道的な処理として、検査員に指摘された場合は、その指示に従い処理方法を改善すること。

別添３　ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理実施基準

第１　標準作業手順書

１　認定施設は次の規定にしたがって衛生管理の方法に関する標準作業手順書（Sanitation Standard Operating Procedures）（以下「ＳＳＯＰ」という。）を作成し、実施するとともに、必要な改訂を行い、維持管理すること。

２　ＳＳＯＰの作成

（１）　認定施設は、ＳＳＯＰに食肉の直接的な汚染又は粗悪化を防止するために毎日作業前及び作業中に実施する手順を記載すること。また、ＳＳＯＰの中には、食品が直接接触する設備、装置、機械及び器具の作業前の洗浄及び消毒について具体的な方法、回数等を記載すること。

（２）　認定施設は、本基準にしたがってＳＳＯＰの記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、作成したＳＳＯＰに、衛生管理責任者が署名し、署名した日付を記載すること。

（３）　認定施設は、本規定の施行日及びその後改訂した場合は、ＳＳＯＰに改訂した旨、改訂した者の氏名及び日付の記載を行うこと。

（４）　認定施設は、各手順の実施に関する責任者を特定し、ＳＳＯＰに記載すること。

３　ＳＳＯＰの実施

（１）　認定施設は、ＳＳＯＰの手順を遵守すること。

（２）　認定施設は、ＳＳＯＰの手順が遵守されているかどうかについて毎日モニタリングすること。

４　ＳＳＯＰの維持管理

認定施設は、ＳＳＯＰに基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じてＳＳＯＰを最も衛生管理効果のあるものに改訂し、最新のものを維持管理すること。

５　改善措置

（１）　認定施設又は指名検査員等が、食肉の汚染等を防ぐため当該施設のＳＳＯＰの内容、実際に行われた衛生管理の方法が不適切であると判断した場合、認定施設は適切な改善措置を講じること。

（２）　改善措置には、以下の事項を含むこと。

ア　汚染の疑いのある食肉を適切かつ確実に除去し、又は廃棄する手順

イ　機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順

ウ　食肉の汚染等の再発防止のためのＳＳＯＰの適切な改訂

エ　その他必要な措置

６　記録

（１）　認定施設のモニタリングに関する責任者は、毎日、ＳＳＯＰの各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の実施について記録し、記録した者が氏名及び日付を記入すること。

（２） 記録は、指名検査員等が閲覧できる状態で１年以上保管すること。また、当該記録は全て作成後最低２日間は認定施設内に保管し、それ以後は、指名検査員等がその要請から１日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できるものとする。

第２　大腸菌の検査

１　認定施設は、以下に定めるような大腸菌（Escherichia coli　Biotype　l）の検査を実施すること。

２　検体採取方法等

（１） 認定施設は、検体採取手順を記載した文書を作成すること。

この手順書には、次の事項を記載すること。また、必要に応じ、指名検査員等が閲覧できること。

ア　検体を採取する従業員を指定すること。

イ　検体採取場所を定めること。

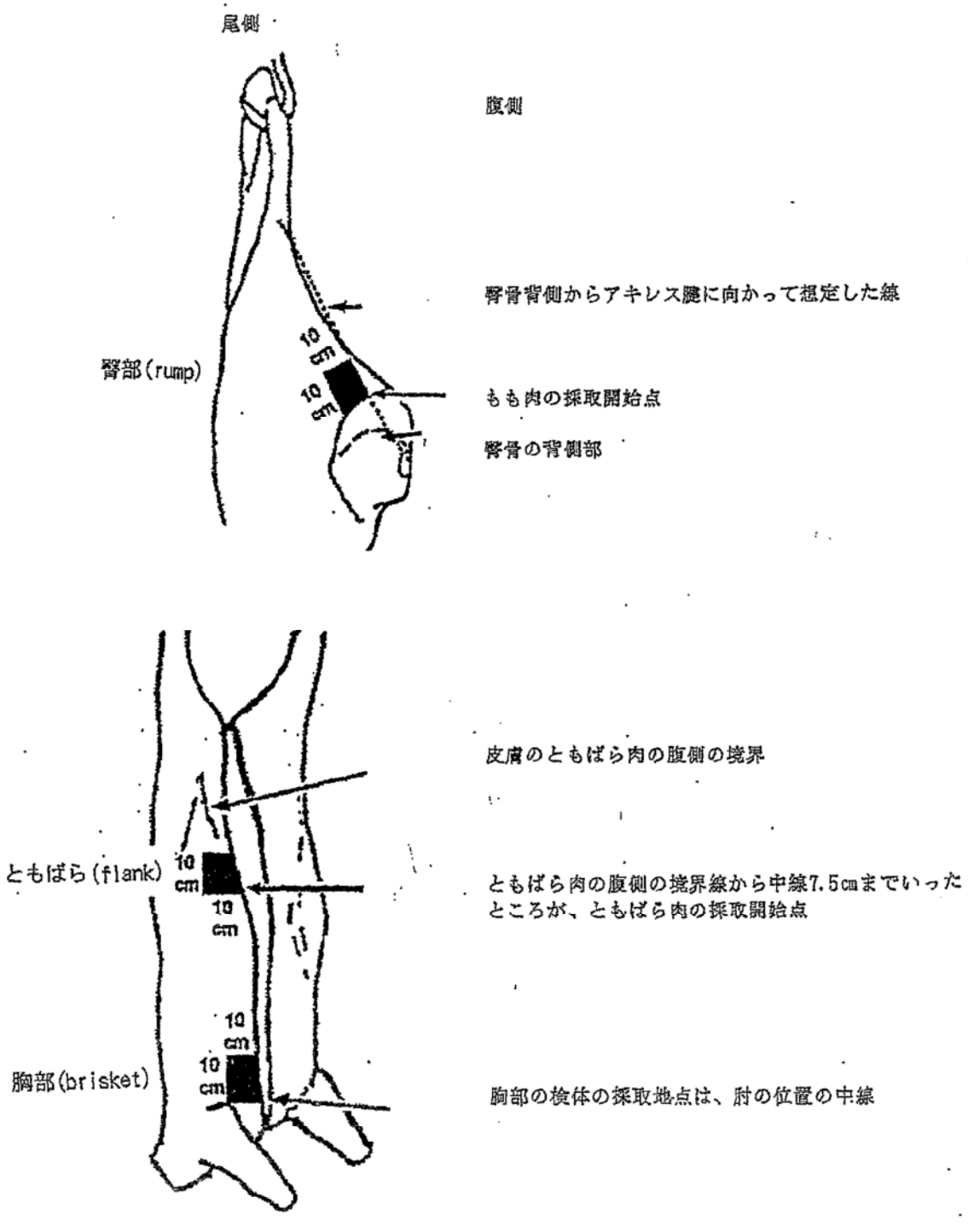
ウ　検体採取における無作為採取方法を定めること。

エ　検体採取を確実にするための検体の取扱い方法を定めること。

（２） 認定施設は、冷蔵庫に搬入後１２時間以上経過し、上記に定めた無作為採取方法により選定した枝肉から検体を採取すること。

（３） 検体は選定した枝肉（ともばら flank・胸部 brisket・臀部 rump）の３ヶ所から切除法（と体の表面を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）又はスポンジ法（と体の表面を滅菌したスポンジで無菌的に拭き取ることにより検体を採取する方法）により採取すること。（図１参照）

図１　牛枝肉の大腸菌検査用検体採取地点



（４） 検体は、牛について少なくとも週１回採取することとし、１週間の処理頭数が３００頭以下の場合は１検体を採取し、３００頭を超える毎に１検体ずつ追加して採取すること。

（５） 認定施設は、第３で定めたＨＡＣＣＰシステムを検証する目的で、他の微生物検査等を実施し、指名検査員等が当該検査等が適切な検証手段であると認めた場合は、その検査等に代替してもよいこと。

３　検査方法

（１） 認定施設は、以下に述べたいずれかの定量分析方法で検査すること。

ア　国際公認分析化学者協会（ＡＯＡＣ）によって認定された方法（参考１：大腸菌検査法）

イ　最確数法（ＭＰＮ法）（適正なＭＰＮ指数の９５％信頼区間を満たしていて、外部学術団体によって評価試験が実施されていること。）

４　検査結果の記録

（１） 認定施設は、検査結果を正確に記録し、保管すること。

（２） 検査結果は、家畜種毎に処理工程管理表（参考２）に記録し、直近１３回以上の検査結果が下記の５に定める基準に従っているかどうか評価できるようにすること。

（３） 検査結果の記録は、１年間保存し、指名検査員等の要請があればいつでも提供すること。

５　検査結果及び評価

（１） 切除法を用いて検査を実施した場合、認定施設は国際食品微生物規格（ＩＣＭＳＦ／The International Commission on Microbiological Specification for Foods）の３階級法を採用し、下表を用いて以下のように検査結果を判定すること。

ア　直近の検体数（ｎ）１３検体中の結果で判断する。

イ　合格判定値（ｍ）以下の場合、合格となる。

ウ　ｍからＭまでの条件付き合格範囲（ｍ～Ｍ）の検体数（ｃ）が３検体までの場合、合格となる。

エ　ｍ～Ｍの値を示す検体数が４検体以上の場合、不合格となる。

オ　Ｍ以上の値を示す検体が１検体以上の場合、不合格となる。

表　大腸菌検査結果の評価

動　物　種	合格判定値（ｍ）	条件付き合格判定値（Ｍ）	検体数（ｎ）	条件付き合格範囲の検体数（ｃ）
去勢牛／未経産牛	陰性（注）	１００cfu/cm^2	１３	３
経産牛／雄牛	陰性	１００cfu/cm^2	１３	３

（注）陰性：検出限界値５cfu/㎝^{2}以下

（２）スポンジ法を用いて検査を実施した場合、認定施設は次の統計学的手法を用いて検査結果を評価すること。

ア　過去１年間の当該施設における検査結果の標準偏差（S.D.）を算出し、基準値（平均値±２S.D.又は平均値±３S.D.）を設定し、検査結果の評価を行うこと。

イ　基準値の設定にあたっては、1 cm^2 当たりの菌数（不検出の場合は検出限界値）を用いること。

（３）　検査結果が合格とならない場合、認定施設における糞便汚染を防ぐための処理工程管理が十分に実施されていないと判断されるため、認定施設は指名検査員等の指導のもと、適切な改善措置をとること。

６　検査等の中止

指名検査員は認定施設において上記の２～４の規定が遵守されていないと認めた場合はと畜検査業務等を中止し、当該施設による改善措置が行われない限り、作業を開始させないこと。

参考１：大腸菌検査法　＜大腸菌（E.coli）測定用プレート法（ＡＯＡＣ法）＞

３Mペトリフィルム大腸菌測定プレートの概要　※ 詳細は取扱説明書を参照のこと。

１　使用培地は、バイオレッド胆汁培地（ＶＲＢ培地）（赤色）であること。

２　グルクロニダーゼ指示薬（大腸菌を確認）及びテトラゾリウム指示薬（大腸菌以外のグラム陰性菌を染色）を含有すること。

３　コロニー周囲にガスを発生すること。

４　コロニーは青色（大腸菌により製造されたグルクロニダーゼが指示薬と反応し、青く染色する。）であること。

保管方法

１　ホイルパックを開封するまで８℃以下で保管すること。

２　使用の際は、開封前に製品を室温に戻すこと。

３　開封後は未使用のプレートをアルミパックに戻し、テープで密封すること。

４　アルミパックは室温２５℃以下及び湿度５０％以下で保管すること。なお、室温が２５℃を超える場合、もしくは、湿度５０％を超える場合には、冷凍庫で保管することが望ましい。

５　開封後のパックは冷蔵庫に入れないこと。

６　開封後のパックは１ヶ月以内に使用すること。

７　開封後のパックを冷凍保管する場合には、密閉できる容器に入れ、自動霜取り装置のない冷凍庫で保管すること。

８　冷凍したプレートを使用する場合は、必要枚数を密閉容器から取り出し、残ったプレートを密閉容器に戻し、速やかに冷凍すること。

９　オレンジ色又は茶色に変色したプレートは使用しないこと。

10　菌の培養に使用したプレートは廃棄方法に注意（滅菌等）すること。

使用方法

1　ペトリフィルムを平らなところに設置する。
2　上部フィルムをあげ、下部フィルムの中央部に検体液を１ml 流す。
3　気泡が入らないように上部フィルムをかぶせる。
4　スプレッダーの平面部を下にして、注意深く中心部を押し、検体を均一に広げる。
5　スプレッダーを離し、プレートをそのままにして、ゲル化するまで１分間待つ。
6　透明なフィルムを上にし、３５±１℃２４±２時間培養する。

使用上の注意点

1　培養器内で、プレートは水平になる場所に設置すること。
2　培養後、直ちに大腸菌を計測すること。場合によっては培養時間が２４時間以上必要なときもある。
3　培養後、やむを得ず直ちに大腸菌を計測できない場合、２４時間以内に計測する場合に限り、冷凍庫に保管しておいてもよい。

判定方法

1　ガスの気泡を伴う青いコロニーは、大腸菌と判定できる。
2　ガスを発生しない青いコロニーは、大腸菌として算定しないこと。
3　コロニーからガス気泡までの距離がコロニー１個の直径より長い場合はそのコロニーは大腸菌として数えないこと。

参考２：検出限界値の算出方法

例）１０ml のペプトン水又はリン酸緩衝液を含んだスポンジで３００cm^2 を拭き取った後、スポンジに１５ml のペプトン水等を加え、試料液を２５ml とし、試料液１ml を３Mペトリフィルムを用いて培養し、大腸菌のコロニーが現れなかった場合の検出限界の算出方法

１ml 当たりの拭き取り面積は、１２cm^2（３００cm^2 ／２５ml）であることから、ペトリフィルム上に１コロニー現れた場合には、０．０８CFU／cm^2（１コロニー／１２cm^2）となる。

参考３：処理工程管理表

検体番号	日付	採取時間	検査結果（cfu/cm^2）	検査結果不合格（注１）	検査結果条件付き合　格（注２）	直近13検体結果条件付き合格数又は不合格数	合否
1 2	／ ／	: :					

3	／	:					
4	／	:					
5	／	:					
6	／	:					
7	／	:					
8	／	:					
9	／	:					
10	／	:					
11	／	:					
12	／	:					
13	／	:					
14	／	:					
15	／	:					
16	／	:					
17	／	:					

注：１及び２の欄は、「はい」もしくは「いいえ」を記入する。

第３　ＨＡＣＣＰシステムを用いた自主衛生管理

１　定義

この規定において、以下の定義を適用する。

（１）　改善措置

逸脱がおこったとき、引き続いてとられる措置

（２）　重要管理点

食肉等の処理加工において、その部分を衛生的に管理することにより食品の安全性を損なうおそれのある危害因子を防止し、除去し、許容範囲内に納めることができる工程中のある時点、ある段階又は工程そのもの

（３）　管理基準

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止し、除去し、許容範囲内に収めるために、重要管理点において管理しなければならない生物学的、科学的、物理的危害の最高値又は最低値

（４）　食品の安全性を損なうおそれのある危害（危害）

安全でない食品を消費することにより起こる生物学的、化学的、物理的特性

（５）　防止措置

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止するための化学的、物理的又は他の方法

（６）　危害分析

原材料及び処理加工の段階で、食品の安全性を損なうおそれのある危害を明らかにし、これらの起こりうる可能性、起きた場合の被害の重篤性を評価すること

（７） ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Points）

食品の安全性を保証するため、特異的な危害因子及びそれらを管理するための防止措置を明らかにすることによる危害分析及び重要管理点監視からなるシステムのこと

（８） ＨＡＣＣＰ計画

ＨＡＣＣＰ原則に基づく、特定の工程又は手続きの管理を保証するために従わなければならない事項を文書にした計画

（９） ＨＡＣＣＰシステム

ＨＡＣＣＰ計画に基づく実施中のＨＡＣＣＰのこと

(10) モニタリング

重要管理点が適切に管理下にあるかどうか評価するとともに、将来、検証を実施する際の正確な記録を作成するため、計画された一連の観察又は測定

(11) 製造工程モニタリング装置

重要管理点において、処理加工時の条件・状態を示すために用いられる器具又は装置

(12) 施設内責任者

施設の処理加工現場にいる全体責任者、又はより高い地位の管理職

２ 危害分析及びＨＡＣＣＰ計画

（１） 危害分析

ア 認定施設は、科学的な根拠に基づき、製造工程で発生する可能性のある食品の安全性を損なうおそれのある危害因子（以下「危害」という。）を特定するため危害分析を実施し、その危害の防止措置を定めること。

イ 危害分析では、当該施設への搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）及び搬入後のすべての工程において発生する可能性があるすべての危害を分析すること。

ウ 危害は、過去にその施設で発生したことがあるか、又は適切な管理対策が実施されなければ発生する可能性があり、施設が管理できるものであること。

エ 認定施設は最終的に食肉になるまでのとさつ、解体及び処理の各工程の流れを記載したフローチャートを作成すること。また、（危害発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限り）想定される食肉の用途（喫食方法等）又は販売等の対象とする消費者層を特定すること。

オ 危害の原因となる物質には、以下のものが含まれていること。

（ア） 天然毒素

（イ） 微生物学的汚染物質

（ウ） 化学的汚染物質

（エ） 農薬

（オ） 残留動物用医薬品

（カ） 人畜共通感染症

（キ） 腐敗

（ク） 寄生虫
（ケ） 食品添加物の不適切な使用
（コ） 物理的危害
（サ） 特定危険部位（脊柱を含む。）

（２） ＨＡＣＣＰ計画

ア 認定施設は、認定施設内において製造される食肉（以下「製品」という。）毎に危害分析を行った後、当該製品についてＨＡＣＣＰ計画を文書化し、その計画を実施すること。

イ ただし、複数の異なった製品でも次の(３)で定めた特定及び実施が義務づけられる危害、重要管理点（以下「ＣＣＰ」という。）、管理基準、その他の手順が同一であり、適切に計画に記載され、モリタリングされる場合は、単一のＨＡＣＣＰ計画により実施できるものとすること。

（３） ＨＡＣＣＰ計画の内容

ＨＡＣＣＰ計画は、次の要件を満たしていること。

ア 危害の原因物質及び危害発生工程毎の防止措置を明示すること。

イ 特定された各々の危害の防止措置のうち、次のＣＣＰを明示すること。

（ア） 当該施設内で発生する可能性のある危害の防止を目的とするＣＣＰ
（イ） 当該施設への搬入前、搬入時、搬入後に発生する危害及び施設外から持ち込まれる危害の防止を目的とするＣＣＰ

ウ 各ＣＣＰで遵守しなければならない管理基準を明示すること。この管理基準は、少なくとも、本通知で定める達成基準、達成規格及びその他の衛生管理基準を確実に満たすものであること。

エ 各ＣＣＰにおいて管理基準が常に確実に遵守されていることを連続的な又は相当の頻度で確認するための測定方法（モニタリング方法）を明示すること。

オ ＣＣＰにおいて管理基準からの逸脱があった際に実施される、下記の３に規定する改善措置を明示すること。

カ 下記の５に規定するＣＣＰにおけるモニタリングの記録方法を明示すること。当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとすること。

キ 下記４に規定する認定施設による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。

（４） ＨＡＣＣＰへの署名及び日付の記載

ア ＨＡＣＣＰ計画には、認定施設がＨＡＣＣＰ計画を記述通りに実施し、管理する責任を明確にするため、当該施設内責任者が署名し、日付を記載すること。

イ ＨＡＣＣＰ計画では、以下の時点で署名及び日付を記入すること。

（ア） ＨＡＣＣＰ計画の施行日
（イ） 改訂時
（ウ） 下記の４(１)ウに定めた最低年１回のＨＡＣＣＰ計画の再評価時

（５） 認定施設が上記２により定めるＨＡＣＣＰ計画を作成しているにも関わらず、当該計画を実施しない場合、又はその他の規定にしたがって作業をしない

場合、そのような状態で製造された製品は、指名検査員等により不衛生な製品と判断されること。

3　改善措置

（1）　ＨＡＣＣＰ計画の文書には、各ＣＣＰにおいて管理基準から逸脱した際の改善措置、その実施責任者を明記すること。管理基準からの逸脱とは、人の健康に有害であったり、粗悪な製品を製造することであり、改善措置は、次の要件を満たすものであること。

ア　逸脱の原因を特定し、これを排除するために実施すべき改善措置

イ　改善措置実施後のＣＣＰの管理方法（及び管理状態が正常に戻ったと判定する検証、検証結果）

ウ　再発防止のための対策

（2）　明記された改善措置によって逸脱が解消されない場合、又はその他の予想外の危害が発生した場合、当該施設は以下の措置を実施すること。

ア　最低でも次のイ及びウの要件が満たされるまでは、危害の影響を受けた製品を他の製品と分離し、保管すること。

イ　当該製品の流通の是非を判断するための評価を実施すること。

ウ　当該製品については、必要に応じて、製品を販売しないようにする措置を実施すること。

エ　下記７に定める講習を受けた者は、再評価を実施し、新たに特定された逸脱又はその他の予想外の危害についての検討がＨＡＣＣＰ計画に盛り込まれているかを判断すること。

（3）　全ての改善措置については、下記５に定める要件に従って記録すること。また、下記４(1)イ(ウ)に従って検証した場合についても記録すること。

4　確証、検証、再評価

（1）　認定施設は、危害分析において特定された危害がＨＡＣＣＰ計画で適切に防止されていることを確証すること。また、当該計画が効果的に実施されていることを検証すること。

ア　施行時の確証

危害分析及びＨＡＣＣＰ計画の作成が完了した時点で、認定施設は、ＨＡＣＣＰ計画が目的通り危害の発生防止に機能するかを判断するための認証方法として次の事項を実施すること。

(ア)　ＣＣＰ、管理基準、モニタリング方法、記録方法、改善措置の適正について繰り返し検査すること。

(イ)　ＨＡＣＣＰシステムに従って日常的に作成される記録自体の点検を行うこと。

イ　ＨＡＣＣＰシステムの検証

検証には以下の事項を満たすこと。ただし、これに限定されないこと。

(ア)　製造工程モニタリング（監視）装置の保守点検（計器の校正を含む。）

(イ)　モニタリング及び改善措置の直接的な観察

(ウ)　下記５(1)ウに定める記録の点検

ウ　ＨＡＣＣＰ計画の再評価

（ア）　認定施設は、最低年１回、及び危害分析に影響を及ぼしたり、ＨＡＣＣＰ計画を改訂する必要が生じた際に、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を再評価すること。

（イ）　この改訂とは、原料・その供給源、製品の組成、とさつ・解体・処理加工方法、製造量、従業員、包装、最終製品の流通方法、及び最終製品の用途・消費者層等の変更のことであるが、これらに限定されない。

（ウ）　再評価は、下記７に定める講習を受けた者が実施すること。

（エ）　再評価によって当該計画が上記２(３)の要件に適合していないことが明らかになった場合は、直ちにＨＡＣＣＰ計画を改訂すること。

（２）　危害分析の再評価

ア　危害分析によって危害が存在しないことが明らかになったため、ＨＡＣＣＰ計画を策定していない施設は、危害の発生するおそれのある変更が生じた際には危害分析の妥当性を再評価すること。

イ　この変更とは、上記(１)ウ(イ)に定める変更と同様のものである。

５　記録

（１）　認定施設はＨＡＣＣＰ計画に関する以下に定める文書及び記録を作成し、維持管理すること。また、これらの文書等には、作成された日付を記載すること。

ア　上記２(１)に定める危害分析に関する文書、その他の補助文書

イ　ＨＡＣＣＰ計画（危害分析、ＣＣＰ、モニタリング、改善措置）の文書、ＣＣＰの選定及び管理基準の設定における検討結果に関する文書、モニタリングと検証の手順及びこれらの手順の実施頻度の選定について説明する文書

ウ　施設のＨＡＣＣＰ計画に記載されている実際の時間、温度その他の数量化可能な数値の記録を含むＣＣＰ及び管理基準のモニタリングに関する記録、製造工程モニタリング装置の保守点検（計器の校正）記録、改善措置の記録、検証方法及び結果の記録、製品名又はその他の表示、製造ロット等

（２）　ＨＡＣＣＰ計画の記録事項は、現場において、当該計画に定めた時点で、記録日時とともに記入すること。また、当該記録を記入した施設の従業員が氏名又はイニシャルもあわせて記入すること。CCP の検証記録には、検証日時、検証結果を記載するとともに、検証者が署名を行うこと。

（３）　認定施設は、製品を出荷する前に、全ての管理基準が遵守されたか、また必要に応じて製品の適切な廃棄等の改善措置がとられたかどうかを確認するため、上記(１)及び(２)に定めた当該製品の製造に関する記録を点検し、対カナダ輸出食肉についてはその結果を記録した文書を作成すること。

　当該作業は、記録の作成者以外の下記７に定めた講習を受けた者又は施設内責任者が実施し、日時の記入と署名を行うこと。

（４）　記録の保管

ア　認定施設は上記(１)ウの記録を指名検査員等が閲覧できる状態で１年以上保管すること。

イ　当該記録は、作成後半年間は製造現場に保管し、それ以後は、指名検査員等

の要請から１日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できること。

（５） 指名検査員等による評価

ア 記録、計画及び手順は、指名検査員等に副本を提出し、評価を受けること。

６ 不適切なＨＡＣＣＰシステム

認定施設が以下の事項に該当する場合、当該施設のＨＡＣＣＰプランは不適切であると判定されること。

（１） ＨＡＣＣＰシステムが本規定の要件を満たしていない場合

（２） 施設の従業員がＨＡＣＣＰ計画に明記された業務を遂行していない場合

（３） 施設が上記３に定める改善措置を実施していない場合

（４） 施設が上記５に定めるＨＡＣＣＰの記録を維持管理していない場合

（５） 管理基準を逸脱した製品が製造又は出荷されている場合

７ 講習

以下に定める事項を遂行する者は、必ずしも施設の従業員である必要はないが、食肉・食鳥肉製品の処理加工に対するＨＡＣＣＰの７原則の適用、ＨＡＣＣＰ計画の作成及び記録の評価に関しての講習を滞りなく修了している者とすること。

（１） ２(２)に定めるＨＡＣＣＰ計画を作成すること。（特定の製品に対する一般的なＨＡＣＣＰモデルの適用を含む。）

（２） ３に定めるＨＡＣＣＰ計画の再評価及び改訂を行うこと。

第４ 指名検査員等による検証

１ ＳＳＯＰの検証

（１） 指名検査員等は、認定施設が作成したＳＳＯＰに記載された衛生管理手順の妥当性及び効果を検証すること。

（２） 検証は次の事項を満たしていること。

ア ＳＳＯＰの評価

イ ＳＳＯＰの手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検

ウ ＳＳＯＰの手順、モニタリング及び改善措置の現場での実際の査察

エ 微生物学的検査等による当該施設の衛生状態の評価

（３）（２）ウの査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中のＳＳＯＰのモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、指名検査員の所持する記録及びＳＳＯＰに関する記録等を考慮して決定すること。

ア 作業前点検

施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であるかを確認すること。特に製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備について重点的に点検すること。なお、いずれかの部位に洗浄の不備又は不衛生な部位が発見された場合は、完全に再洗浄又は改善が行われない限り、作業を開始させてはならないこと。

イ 作業中点検

製品の取扱い、一般的な作業方法が衛生的であるか否か、すなわち、分割・

細切方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理、不可食部の取扱い等の状態を点検すること。

２　ＨＡＣＣＰシステムの検証

（１）　指名検査員等は、施設のＨＡＣＣＰ計画が第３に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、ＨＡＣＣＰ計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。

ア　ＨＡＣＣＰ計画の点検

イ　ＣＣＰの記録の点検

ウ　逸脱が起こった場合に実施される改善措置の内容及びその点検

エ　管理基準の点検

オ　ＨＡＣＣＰ計画・システム関連のその他の記録の点検

カ　ＣＣＰにおける直接的な監視及び測定

キ　食肉の安全性を判断するための微生物等の検査

ク　製造現場の監視及び記録の点検

３　検証結果に基づく措置

検証の結果、当該施設のＳＳＯＰ及びＨＡＣＣＰシステム等が不適切と判断された場合は、その内容を文書により衛生管理責任者に通知すること。衛生管理責任者は、その改善措置を文書により回答すること。

なお、と畜処理速度の加速による処理の不備、特定の動物の健康状態に鑑み、当該動物についてより詳細な検査を必要とする等の理由により、現在のと畜処理速度では十分な検査が行えないと判断された場合には、指名検査員はと畜処理速度を落とすよう要求する権限を有する。

４　病原微生物削減達成規格

（１）　指名検査員は、上記２キとして、病原微生物の削減を達成するための規格として製品のサルモネラ検査を実施すること。

（２）　製品のサルモネラ達成規格値（病原微生物削減達成規格値）は下表のとおりとし、検査検体数（ｎ）中、最大許容検体数（ｃ）以上の検体数が達成規格値（サルモネラ陽性率）を超えてはならないこと。

表　サルモネラ達成規格値

製　品　分　類	達成規格値（サルモネラ陽性率ａ）	検　査検体数（ｎ）	最大許容検体数（ｃ）
去勢牛肉／未経産牛肉	１．０％	８２	１
廃用牛肉／種雄牛肉	２．７％	５８	２

（３） 指名検査員によるサルモネラ検査の実施

ア　指名検査員は、予告なしに認定施設内の製品を採取し、サルモネラ菌について検査を実施し、達成規格値以下であることを確認すること。

イ　指名検査員が検査する頻度は、当該施設に対して過去に行われた検査の結果及び当該施設の検査結果実績に関するその他の情報に基づいて決定すること。

ウ　サルモネラ菌の検査は、米国農務省食品安全検査局（ＦＳＩＳ）が監修している微生物試験室ガイドブック（Microbiology Laboratory Guidebook）で示されている方法又は当該方法と同等以上の検査方法で実施すること。

（４） 違反時の対応

ア　指名検査員等は、製品について上記の基準を満たしていないと判断した場合、次の措置をとること。

（ア） 認定施設による基準を満たすための対策を実施させること。

（イ） 製品について次回の検査で同基準を満たしていないと判断された場合、当該施設は製品のＨＡＣＣＰ計画の点検を行うこと。

（ウ） 当該施設が、（イ）の対策を実施していないと指名検査員等により判断された場合、あるいは製品について３度目の検査で同基準を満たしていないと指名検査員等により判断された場合、当該施設が第３で規定した、製品に関する衛生状態の維持管理及び適切なＨＡＣＣＰ計画の実施を怠ったと見なし、指名検査員等は検査業務を停止すること。

（エ） 検査業務の停止は、当該施設がＨＡＣＣＰシステムの改善措置及び病原微生物汚染の削減を目的とした対策を詳細に記述した文書を指名検査員等に提出するまで継続すること。

５　糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体の検証

（１）指名検査員は、糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体を検証するため、枝肉が糞便、消化管内容物及び乳房内容物に汚染されていないことを検証すること。

（２）（１）の検証は、枝肉検査を行う指名検査員が行うとともに、作業中点検を行う指名検査員は、原則として、枝肉の最終洗浄前に下表の頻度により行うこと。

（３）指名検査員が、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合は、その監督の下で汚染された部位を迅速に除去させるとともに、施設が、糞便、消化管内容物及び乳房内容物による枝肉の汚染チェックをＣＣＰとしている場合にあっては、第４の３に基づき、指名検査員は、当該施設に改善措置について回答を求め、提出された改善措置を検証すること。

表　糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体の検証のための枝肉検査頻度

当日の処理頭数	検査頭数
１００以下	２
１０１～２５０	４

２５１～５００	7
５０１以上	１１

（注）検査は左右の枝肉について実施すること。

別添４　不正の防止基準

第１　検印等

１　検印等の承認

（１）　検印及び封印シール

都道府県知事等は認定を受けたと畜場等毎に、検査に合格した枝肉等に押印する認定番号をいれた検印（別記様式１）を作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその印影を届け出て、承認を得なければならない。

容器包装の封印シール（別記様式２）についても同様とする。

（２）　容器包装に印刷する検査済証

都道府県市は認定を受けたと畜場等毎に、製品の容器包装に印刷する検査済証（別記様式３）及び必要な表示事項（別記様式４）の印刷見本をあらかじめ作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその印刷見本を届け出て、承認を得なければならない。

なお、別記様式４の６、８及び９については、製品毎にラベルを貼付することが可能であり、その場合には、当該ラベルの見本を届け出て、承認を得なければならない。

２　検印等の保管・管理

（１）　都道府県市は、承認を受けた検印について、その大きさ、形、通し番号、作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

検印を廃棄したり、新たに作成した場合にもその都度、台帳に記入し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

（２）　都道府県市は、承認を受けた封印シールについて、その大きさ、形、通し番号、作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

（３）　検査済証の印刷済容器包装については、衛生管理責任者が管理し、注文・入荷台帳を作成し、検査員の求めがあればいつでも提出しなければならない。

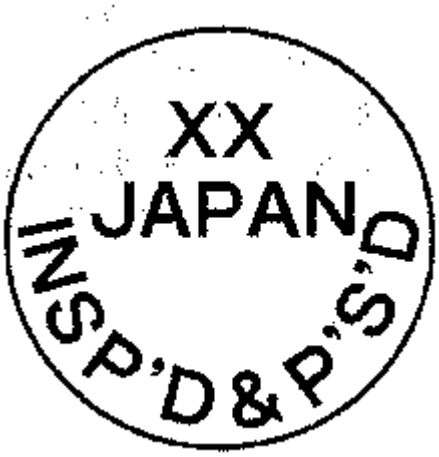
（４）　検印の使用にあたっては、洗浄・消毒を行い、清潔な状態で使用しなければならない。

（５）　検印は、枝肉等への押印以外の目的に使用してはならない。

３　格付印等

格付印その他枝肉等に使用される印については、都道府県市より厚生労働省にその印影を届け出なければならない。

〔別記様式１〕



〔別記様式２〕

ＪＡＰＡＮ　ＩＮＳＰ’Ｄ　＆　Ｐ’Ｓ’Ｄ　ＸＸＸＸＸＸＸＸ

［末尾は施設番号及びロット番号を記載すること ］

〔別記様式３〕

〔別記様式４〕

１　製品名（「Beef」等獣畜の種類が分かるようにすること）
２　製造者名及び所在地
３　原産国名（「Product of Japan」と記載すること）
４　認定番号
５　保存方法
６　部位名及び重量(kg)
７　グレード（「Ungraded」と記載すること）
８　ロット番号又は処理年月日
９　荷貨番号又は衛生証明書番号

（備考）和英併記とすること。
　　上記項目については容器包装の側面に表示すること

第２　不可食部及び廃棄物の管理

１　保留及び廃棄枝肉の管理

施錠できる保留用ケージの中に、「保留」又は「廃棄」のタグ（番号、日付、検査員の署名の記入されたもの）を付して保管し、検査員が施錠すること。

２　不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）については、専用の容器に収納し、着色・着臭等の処理を施し、当日中にすべて施設から搬出すること。

なお、当日中に搬出が不可能な場合には、施錠のできる専用の容器に収納し、搬出時まで検査員が施錠して管理すること。

３　不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）を施設から搬出する場合は、食用品搬出口とは別の専用の搬出口から搬出すること。